

Le Talus de Saint Prix

"Saint Prix, village d'origine tout près de la rivière Petit Morin, détruit pendant les guerres de religion et reconstruit sur le talus."



Assemblage

60% Meunier, 30% Pinot Noir, 10% Chardonnay

Dosage

extra-brut

5,5 g/L

Terroir

Argilo-calcaire mêlé de pierres meulières et silex

Vendanges

50% vendange 2019 et 50% vendange 2020

Age des vignes : 45 ans

Production annuelle : 6 000 bouteilles

Vinification

Raisins cueillis manuellement en recherche d'un optimum sucre/acide

Pressurage traditionnel.

Fermentation alcoolique spontanée par levures indigènes en cuves inox et fûts de chêne de plus de 5 ans (25%).

Fermentation malolactique non recherchée.

Sans collage. Sans filtration. Sans passage au froid.

Élevage

6 mois sur lies avant la mise en bouteille

Vieillessement et potentiel

Vieillit dans nos caves de 24 à 36 mois en bouteille

À consommer dans les 3 à 5 ans

Food Pairing

En apéritif

Avec des fromages comme le

Munster ou le maroilles

Dégustation

Robe jaune citron

Nez de pain beurré, brioche

Bouche fraîche rappelant les pâtisseries

Service

Servir à 10°C

Format

Bouteille (75cL)



Livre des Champagnes 2023 Gault & Millau - 92/100

"Un bel ensemble fait de parfums au fruité mûr, fruits jaunes et touche fraîche de mélisse associée à un soupçon d'épices douces, curry vert et cardamome. La bouche est déliée, le dosage est adéquat et la persistance saline est superbe. Accord classique mais magique avec une belle sole meunière relevée d'un trait de jus de citron."

